



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Medicina

Escuela Profesional de Nutrición

Beneficios y barreras percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por un programa alimentario, distrito Huancasancos - Ayacucho, 2016

TESIS

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Nutrición

AUTOR

Mayra Milagros MEZA HERNÁNDEZ

ASESOR

Margot Rosario QUINTANA SALINAS

Lima, Perú

2018



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

Referencia bibliográfica

Meza M. Beneficios y barreras percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por un programa alimentario, distrito Huancasancos - Ayacucho, 2016. [Tesis de pregrado]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Medicina, Escuela Profesional de Nutrición; 2018.



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
(Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA)
FACULTAD DE MEDICINA
Escuela Profesional de Nutrición



"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

ACTA DE EXAMEN DE TITULACIÓN
MODALIDAD DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

6. R.
66P.

Conforme a lo estipulado en el artículo 45 de la Ley Universitaria 30220, el Jurado de Sustentación nombrado por el Comité de Gestión y la Dirección de la Escuela Profesional de Nutrición, conformado por los siguientes Docentes:

Presidente: Lic. Rosa Amelia Bardález Hoyos de Bazán

Miembros: Mg. Sissy Liliana Espinoza Bernardo

Lic. Ana María Higa Yamashiro

Asesora: Dra. Margot Rosario Quintana Salinas

Se reunió en la ciudad de Lima, el día lunes 19 de marzo del 2018, para proceder a evaluar la **Sustentación de Tesis para Optar el Título Profesional de Licenciada en Nutrición** de la bachiller:

Mayra Milagros Meza Hernández

Código de Matricula N° 12010583

Tesis: «BENEFICIOS Y BARRERAS PERCIBIDOS POR LOS INVOLUCRADOS SOBRE EL DESAYUNO BRINDADO POR UN PROGRAMA ALIMENTARIO, DISTRITO HUANCASANCOS – AYACUCHO, 2016»

(Aprobado con RD N° 2328-D-FM-2015 y modificada con RD N° 2470-D-FM-2015)

La mencionada bachiller aprueba el examen de titulación, mediante la modalidad de sustentación de tesis, obteniendo la calificación de:

Dieciocho (En letras)

Estando de acuerdo con la presente acta, el Jurado de Sustentación firma en señal de conformidad.

Lic. Rosa Amelia Bardález Hoyos de Bazán
Presidente

Mg. Sissy Liliana Espinoza Bernardo
Miembro

Lic. Ana María Higa Yamashiro
Miembro

Dra. Margot Rosario Quintana Salinas
Asesora



DDEP/desa

Av. Grau 755 - Lima 1 - Apartado Postal 529 - Lima 100 - Perú Central Facultad de Medicina (511) 3283838
Central UNMSM 619-7000 anexo 5401

Portal Web: <http://medicina.unmsm.edu.pe>
eapn.medicina@unmsm.edu.pe

DEDICATORIA

*A mis padres por su
dedicación a mi formación
personal y su apoyo
incondicional*

AGRADECIMIENTOS

Al distinguido jurado conformado por la Lic. Amelia Bardales, Mg. Sissy Espinoza y Lic. Ana Híga por el tiempo brindado y sus oportunas observaciones.

A mi asesora la Dra. Margot Quintana por su dedicación y paciencia en la realización del presente estudio como en cada enseñanza brindada durante mi formación profesional.

A mi alma mater la escuela profesional de nutrición parte de la universidad Nacional Mayor de San Marcos donde me formó como una profesional con ética y vocación de servicio.

A cada uno de los docentes de la escuela profesional de nutrición por cada uno de sus aportes que contribuyó a mi formación profesional.

A la lic. Ana Híga por su constante guía y consejo durante mi formación.

A mis compañeros de clases con quienes compartimos cinco años de aprendizaje mutuo con la seguridad de profesionales que seremos.

A mis amigos por impulsarme y ser parte de cada actividad extracurricular que nos indujo a incrementar nuestros conocimientos en pro de nuestro desarrollo profesional.

TABLA DE CONTENIDO

Resumen.....	1
I. Introducción.....	3
II. Objetivos.....	13
2.1 Objetivo general.....	13
2.2 Objetivos específicos.....	13
III. Metodología.....	14
3.1 Población.....	14
3.2 Área de investigación.....	14
3.3 Tipo de muestreo.....	15
3.4 Muestreo.....	15
3.5 Operacionalización de variables.....	16
3.6 Técnicas e instrumentos.....	16
3.8 Plan de procedimientos.....	17
3.9 Análisis de datos.....	18
3.10 Consideraciones éticas.....	22
IV. Resultados.....	23
4.1 Áreas analizadas del programa Qali Warma.....	26
4.1.1. Preparaciones brindadas.....	26
4.1.2. Implementación y logística.....	29
4.1.3. Calidad alimentario nutricional.....	32
4.1.4. Inocuidad e higiene.....	34
4.2 Cambios positivos percibidos por los involucrados	38
4.3 Segunda categorización de los beneficios y aspectos negativos percibidos por los involucrados.....	39
4.4. Beneficios percibidos por los involucrados.....	42

4.5. Aspectos negativos percibidos por los involucrados	44
V. Discusión.....	46
VI. Conclusiones.....	53
VII. Recomendaciones.....	54
VIII. Limitaciones.....	55
IX. Referencias bibliográficas.....	56
Anexos.....	61

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Involucrados del Programa Qali Warma que serán entrevistados según técnicas cualitativas	15
Tabla 2. Definición y operacionalización de variables.....	16
Tabla 3. Características de la muestra.....	23
Tabla 4. Programación semanal de las preparaciones brindadas.....	26
Tabla 5. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre las preparaciones brindadas.....	27
Tabla 6. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre las preparaciones brindadas.....	28
Tabla 7. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre la implementación y logística.....	30
Tabla 8. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre la implementación y logística.....	31
Tabla 9. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre la calidad alimentario nutricional.....	33
Tabla 10. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre la calidad alimentario nutricional.....	34
Tabla 11. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre higiene e inocuidad.....	35
Tabla 12. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre higiene e inocuidad.....	37
Tabla 13. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre el programa Qali Warma.....	40
Tabla 14. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre el programa Qali Warma.....	41

INDICE DE GRÁFICOS

Figura 1. Procesamiento de análisis en datos cualitativos.....	21
Figura 2. Beneficios del programa alimentario percibidos por los involucrados.....	43
Figura 3. Aspectos negativos del programa alimentario percibidos por los involucrados.....	45

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Guía de preguntas entrevista a escolares.....	61
Anexo 2. Guía de preguntas para entrevista a docentes y madres de familia.....	62
Anexo 3. Formato de Consentimiento informado.....	63
Anexo 4. Registro fotográfico.....	64

RESUMEN

Introducción: La calidad educativa es uno de los pilares para alcanzar un mayor índice de desarrollo humano. Está demostrado que un buen estado nutricional del escolar mejora su rendimiento intelectual, por ello, el Perú crea el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma que brinda desayunos a los escolares de inicial y primaria de las escuelas públicas ubicadas en los distritos pobres y extremadamente pobres del Perú. Se busca identificar los beneficios y barreras al consumo del desayuno brindado con el fin de mejorar el servicio brindado. **Objetivos:** Explorar los Beneficios y barreras percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por un programa alimentario, distrito Huancasancos – Ayacucho, 2016. **Diseño:** Estudio cualitativo. Diseño teoría fundamentada. **Lugar:** Escuela pública “Nuestra señora de Fátima” distrito Huancasancos – Ayacucho. **Participantes:** Involucrados en el servicio alimentario del programa Qali Warma (doce usuarios, cuatro docentes y seis madres de familia). **Intervenciones:** Entrevistas a profundidad y entrevistas grupales. **Resultados:** Los involucrados perciben como beneficios del desayuno, su aporte de alimentos nutritivos que contribuyen al desarrollo integral del usuario, el apoyo alimentario y económico, además un desempeño eficiente en su provisión. No se identificaron barreras propiamente dichas, sino aspectos negativos del programa que fueron el aporte de algunos alimentos y preparaciones no saludables y desagradables, además de la desconfianza en la higiene e inocuidad del desayuno, pero que no limitan el consumo su consumo. **Conclusiones:** Los involucrados percibieron que el desayuno escolar tiene como beneficios el apoyo alimentario y económico a través de alimentos que contribuyeron a un adecuado desarrollo integral del usuario, por lo que los usuarios lo consumían a pesar de hallar algunos aspectos negativos, como la desconfianza en la higiene e inocuidad de los alimentos y la deficiente implementación de la cocina.

Palabras clave: Qali Warma, desayuno escolar, beneficios, barreras

ABSTRACT

Introduction: Educational quality is one of the pillars to achieve a higher rate of human development. It is shown that a good nutritional status of the school improves their intellectual performance, therefore, Peru creates the national school feeding program Qali Warma that provides breakfast to primary school and primary school public schools, as no studies have been found about the impact of the program seeks to identify the benefits and barriers to breakfast consumption offered in order to improve the service provided. **Objectives:** To explore the benefits and barriers of the food service of the Qali Warma program perceived by those involved, Huancasancos - Ayacucho district, 2015. **Design:** Qualitative study. Theory theory design. **Place:** Public school "Nuestra Señora de Fátima" district Huancasancos - Ayacucho. **Participants:** Involved in the food service of the Qali Warma program (users, teachers and mothers). **Interventions:** In-depth interviews and group interviews. **Results:** The stakeholders perceive as benefits the contribution of nutritious foods that contribute to the integral development of the user, as well as an efficient performance in the provision of breakfast; Regarding perceived barriers, no barriers were identified as such but negative aspects of the program that were the contribution of some unhealthy and unpleasant foods and preparations, in addition to the lack of confidence in the hygiene and safety of the breakfast. **Conclusions:** Food and nutrition support was provided economic, through foods that contributed to an adequate integral development of the user, nevertheless negative aspects were perceived as the distrust in the hygiene and innocuousness of the food, as well as a deficient implementation of the kitchen.

Keywords: Qali Warma, school breakfast, benefits, barriers

I. INTRODUCCIÓN

Una educación escolar de calidad contribuye en el desarrollo integral de la persona, por ende, en el desarrollo de la comunidad y del país, por lo tanto, la política educativa es una de las más relevantes dentro de las políticas de estado. La calidad educativa escolar es medida a nivel internacional por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) mediante el informe Pisa. El informe Pisa publicado en el 2015, ubicó al Perú en el puesto 66 de 72 países, respecto de la evaluación del rendimiento escolar de los alumnos en ciencias, comprensión de lectura y matemática ⁽²⁾, además de encontrar tasas de absentismo escolar de 40% y de repetición de curso de 25% del total de los alumnos participantes.

A nivel nacional, la Oficina de Planificación estratégica y Medición de la Calidad Educativa (PLANMED) del Ministerio de Educación, mediante la Evaluación Censal de Estudiantes mide los niveles de logro en matemáticas y comprensión lectora alcanzados por los escolares segundo y cuarto grado de primaria, clasificados en los siguientes niveles: en inicio, en proceso y satisfactorio; en el 2016 se halló que en segundo grado de primaria sólo el 46.4% de los estudiantes alcanza un nivel satisfactorio en comprensión lectora y el 34.1% lo alcanza en matemáticas, y en cuarto grado de primaria sólo el 31.4% de los estudiantes alcanza un nivel satisfactorio en comprensión lectora y el 25.2% de escolares en matemáticas ⁽³⁾.

En ese mismo año, el porcentaje de asistencia escolar en niños de 3 a 5 años es de 72.7%, y en los niños de 6 a 11 años es de 92.5% ⁽⁴⁾ esta situación refleja que en el Perú aún no se alcanza la totalidad de asistencia escolar de los niños de 3 a 11 años. En la zona rural peruana, la Estadística de Calidad Educativa del MINEDU indica que la tasa de asistencia escolar es de 64.6% ⁽⁴⁾, y la tasa de deserción escolar en educación básica es de 12.1% ⁽⁵⁾; esta situación se debe a diversas causas, una de las cuales es una inadecuada nutrición ⁽⁶⁾.

En el 2001 y 2003, el Grupo de Análisis para el Desarrollo (Grade) ⁽⁸⁾ y Rojas ⁽⁷⁾ demostraron que el consumo del desayuno escolar mejora el rendimiento intelectual del escolar en comparación a los que no lo consumieron, a través del incremento de la memoria a corto plazo y de la disminución de la deserción escolar; respecto al estado nutricional del escolar se evidencia mayores niveles de hemoglobina e índices antropométricos adecuados.

En base a las evidencias revisadas anteriormente, es relevante conocer que al 2015, la zona rural peruana presenta una tasa de 27.2% de desnutrición crónica en niños menores de 5 años ⁽⁹⁾, así como en el 2011 la tasa de delgadez en niños de 6 a 9 años es de 1,7% en esta misma zona ⁽¹⁰⁾, estas cifras permiten que los entes gubernamentales responsables prioricen la zona rural, en la búsqueda de soluciones a los problemas alimentarios nutricionales del país y por ende contribuir a mejorar la calidad educativa del mismo.

Los bajos niveles educativos presentados y la situación nutricional de los niños presentados

La realidad educativa y nutricional que atraviesa el país, presentada anteriormente promueve al gobierno peruano a plantear soluciones como la creación de programas sociales que brinden un servicio alimentario escolar que contribuya al desarrollo integral de la población pre escolar y escolar peruana.

Un programa social se define como una categoría que agrupa uno o más proyectos que buscan un fin común, dichos proyectos son instrumentos de planificación que buscan alcanzar los objetivos y metas propuestos en los planes generales del programa social, que son establecidos como reflejo de las políticas de una institución, gobierno local o gobierno central de un país. Su implementación se realiza a través de un proceso metodológico establecido ⁽¹¹⁾, en el cual se ejecutan las actividades de cada proyecto.

Un programa nacional de alimentación se define como la programación y ejecución de un conjunto de actividades que tienen el fin de brindar un servicio alimentario basado en alimentos preparados para satisfacer las necesidades alimentarias nutricionales de poblaciones vulnerables ⁽¹²⁾.

En base a los conceptos antes mencionados, el 31 de mayo del 2012, el estado peruano crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante Decreto Supremo 008-2012-MIDIS con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales y cogestionado con la comunidad, para niños y niñas de

educación preescolar y primaria de instituciones educativas públicas ubicadas en distritos clasificados como pobres y extremadamente pobres ^(13, 14).

El servicio alimentario que brinda Qali Warma es de acuerdo a los quintiles de pobreza del distrito donde se ubica la institución educativa pública, en los quintiles 3, 4 y 5 consiste en una ración al día (desayuno) en modalidad de insumos o raciones y en los quintiles 1 y 2, de dos raciones al día (desayuno y almuerzo) en modalidad de insumos ⁽¹⁴⁾. Los desayunos y almuerzos son preparados con los productos y recetas propias de la zona, cuya planificación parte del aporte nutricional referente a energía, proteínas y hierro, adecuado para los grupos de edad que componen la población objetivo basándose en las recomendaciones del Centro Nacional de alimentación y nutrición (CENAN)⁽¹⁴⁾.

La distribución de las raciones se debería realizar en los horarios que establece el Ministerio de Educación en coordinación con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. En el turno de la mañana el desayuno se brinda media hora antes del inicio de la jornada escolar y el almuerzo una vez terminada la misma. En el turno tarde, la ración se reparte a la hora del refrigerio, y en las instituciones educativas donde se reparten dos raciones por día, el almuerzo será antes del inicio de clases y la segunda, a la hora del refrigerio.

Este programa actualmente cubre a 2.7 millones de niños y niñas de más de 47 mil instituciones educativas a nivel nacional ⁽¹⁴⁾, brinda el servicio alimentario en las regiones consideradas pobres y de extrema pobreza que

se encuentran mayormente en el área rural del país, dentro de las cuales se encuentra el departamento de Ayacucho, el cual está considerado, según el INEI, la tercera región más pobre del Perú con un índice de 52.6% de pobreza ⁽¹⁵⁾ el mismo que presenta al 2015, una tasa de 26.3% de desnutrición crónica, menos de 1.5% de desnutrición aguda en el 2011 ⁽¹⁶⁾ y 12.7% de desnutrición global en niños menores de 5 años al 2010 ⁽¹⁰⁾

En Ayacucho, Qali Warma está presente en 2 mil 420 centros educativos estatales y atiende cerca de 120 mil niños y niñas, específicamente en la provincia de Huancasancos, está presente en 47 centros educativos y atiende a 2090 usuarios ⁽¹⁷⁾, provincia a la cual pertenece el distrito de Huancasancos, distrito que se encuentra a 5 horas en automóvil desde la capital de Ayacucho, sin embargo no se han encontrado estudios de evaluación del impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma desde su implementación en el año 2012, es entonces que se decide realizar el presente estudio en dicho distrito de la zona rural.

La escuela Nuestra Señora de Fátima es la única escuela primaria en el distrito de Huancasancos, en la cual Qali Warma brinda desayuno escolar, mediante la modalidad productos que consiste en la entrega de una canasta de alimentos no perecibles, basada en una programación de preparaciones, y la implementación del almacén de productos y del área de cocina; la preparación y distribución de alimentos se organiza entre los responsables del programa, autoridades de la escuela y los padres de familia.

El fin de todo programa social es brindar beneficios, en forma de servicios ⁽¹⁸⁾ que generan una consecuencia positiva o un cambio significativo a favor

del usuario ⁽¹⁹⁾; según los objetivos del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma, los servicios ofrecidos son recibir un servicio alimentario de una manera adecuada, de esta manera incrementar su asistencia y permanencia escolar, entre otros que se puedan hallar en el presente estudio, sin embargo del mismo modo se identifican barreras las que resultan ser obstáculos ⁽¹⁸⁾, dificultades o impedimentos⁽¹⁹⁾ que limitan el consumo de las preparaciones que brinda el programa.

Desde la implementación de Qali Warma, a nivel nacional se han reportado diversas noticias periodísticas que difunden denuncias sobre fallas en la inocuidad de los alimentos brindados por el programa, ⁽²⁰⁾ mientras que en el portal del Gobierno Peruano difunde noticias donde se resaltan sus beneficios referidos por los usuarios hasta el momento ⁽²¹⁾. Dicha situación generaría que la percepción que tienen los involucrados del programa Qali Warma se vea dividida en beneficios y barreras.

Los beneficios percibidos, para fines de este estudio, son lo que piensan, conocen y opinan los usuarios, docentes y padres de familia sobre las consecuencias o cambios que consideran positivos del servicio alimentario brindado por Qali Warma, mientras que las barreras percibidas son obstáculos o limitaciones al consumo de las preparaciones que perciben los usuarios, docentes y padres de familia sobre el servicio alimentario brindado por el mismo.

El usuario es aquella persona que utiliza algo ordinariamente ⁽¹⁸⁾ para Qali Warma, los usuarios son los preescolares y escolares del nivel primario de las escuelas públicas ubicadas en distritos clasificados como pobres o

extremadamente pobres. El MINSA define como preescolares a los niños de 3 a 5 años que asisten al nivel inicial y a los escolares como niños de 6 a 9 años que asisten al nivel primario ⁽²²⁾.

La Real Academia de la Lengua Española (RAE) define como involucrado a los incluidos en un tema ⁽¹⁸⁾, para fines del presente estudio vienen a ser los usuarios, los padres de familia de los usuarios del programa, los docentes de la escuela y la autoridad de la institución educativa donde se lleva a cabo la presente investigación, los cuales brindan sus distintos puntos de vista del servicio alimentario brindado.

Para obtener las percepciones se planteó realizar una investigación cualitativa que se enfoca en comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto ⁽²³⁾, mediante entrevistas a profundidad y entrevistas grupales.

Para dicho enfoque el diseño de investigación cualitativa que se adecuó al tema fue la teoría fundamentada la cual es una metodología general para desarrollar teoría a partir de datos que son sistemáticamente capturados y analizados a partir de los cuales se busca descubrir conceptos y relaciones y de organizarlos en esquemas teóricos explicativos en base a la creatividad y el pensamiento crítico del investigador ⁽²⁴⁾. Lo cual se verá reflejada a la hora de generar el concepto de beneficios y barreras percibidos del servicio alimentario del programa Qali Warma.

En el 2010, Nessier, Monsalvo, Picech y col., realizaron una investigación cuali - cuantitativa en Argentina, acerca de la percepción de los cuidadores de los niños y niñas sobre el Programa de Recuperación del Niño en Riesgo Nutricional “NUTRIR MAS”, hallaron que la mayoría de los encuestados reportaron un alto nivel de satisfacción hacia las actividades propuestas por el programa, destacaron el valor de las acciones educativas debido a la mejora en sus conocimientos y prácticas alimentarias, la diversificación de la alimentación cotidiana y el fortalecimiento del vínculo madre-hijo; lo que permitió mejorar la gestión de los programas adaptando las estrategias de intervención a las necesidades reales de la población destinataria ⁽²⁵⁾.

En el 2008, la Federación de Asociaciones Municipales de Bolivia (FAM-BOLIVIA) realizó una evaluación cuali – cuantitativa a los beneficiarios directos e indirectos sobre el desayuno que recibieron en la escuela, encontraron que al 92% de los niños y niñas les gusta recibir el desayuno escolar, determinaron la satisfacción a través de otros factores como, el sabor de la ración líquida y sólida con un 67.3% de aprobación, la satisfacción de la cantidad de ración servida fue de 61.5%, las condiciones de higiene de los productos fue aprobada por un 49.8%, la frecuencia de distribución del desayuno escolar como “todos los días” fue mencionado por el 91.2%. Mientras que ante la pregunta ¿Por qué no quisieras recibir el alimento? la respuesta del 50.1% fue que no era agradable, y el 22.7% fue que les hacía daño ⁽²⁶⁾.

En el 2010, Arroyo llevó a cabo un estudio de tipo cualitativo que mostró los efectos del Programa JUNTOS en los hogares beneficiarios en el distrito de

Chuschi a cuatro años de la intervención, mediante estudios ex ante/ex post, es decir, estudios comparativos de la situación inicial con la situación actual, sobre las percepciones de las madres beneficiarias sobre los logros y aprendizajes, en 36 comunidades, se encontraron mejoras en los distintos ámbitos que involucra el programa ⁽²⁷⁾ .

En el 2013, la Red de Ética y Gobernabilidad de la región Junín realizó la Acción de Vigilancia Ciudadana al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en la Institución Educativa N° 423 distrito de Pucará de Huancayo, mediante encuestas y entrevistas a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), Comité de Compras, padres de familia y docentes de la escuela, se identificaron las debilidades y fortalezas del programa, de donde surgieron propuestas que contribuyeron a la mejora de los servicios del programa, también se realizaron observaciones directas y registros fotográficos. Los resultados reflejaron que el 66% de los miembros del CAE consideraron el servicio como regular, el 100% de los docentes que no pertenecen al CAE, lo consideraron regular; mientras que un 66% de los padres de familia que no son parte del CAE lo consideraron bueno ⁽²⁸⁾.

Explorar las percepciones sobre el servicio que reciben los usuarios por el programa alimentario Qali Warma, permitirá identificar, desde el punto de vista de los involucrados, si se cumple el servicio de manera eficaz o es deficiente, debido a que ellos son los que deciden consumir los alimentos brindados o dejar de hacerlo, estas conductas se podrían ver reflejadas cuando se realice la evaluación de impacto del programa. De esta manera se identifica la importancia de una evaluación cualitativa previa, para

conocer las razones o causas que incentivan o limitan el consumo del desayuno en los usuarios, además de la percepción de los entes de mayor influencia en ellos como vienen a ser los padres de familia y los docentes.

Esta evaluación cualitativa contribuirá a no desterrar un programa de alimentación sólo porque las cifras de los indicadores evaluados no sean las esperadas, sino replantear el mismo tomando en cuenta las percepciones que refieren los involucrados como las barreras al consumo de los alimentos y los beneficios de los mismos con el fin de modificar o reforzar, según sea el caso, las acciones que realiza el programa. Además, este análisis cualitativo de Qali Warma está dentro de las recomendaciones del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo ⁽²⁹⁾.

Esta información puede ser utilizada por los funcionarios del mismo programa como por las autoridades municipales o regionales para exigir que el programa se adecúe a las necesidades que expresó la población con el fin de alcanzar sus objetivos.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Explorar los beneficios y barreras percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por un programa alimentario en Huancasancos – Ayacucho. 2016.

2.2. Objetivos Específicos

- Identificar los beneficios percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por un programa alimentario
- Identificar las barreras percibidas por los involucrados sobre el desayuno brindado por un programa alimentario

III. METODOLOGIA

Cualitativo, diseño teoría fundamentada.

3.1. Población

Usuarios del programa alimentario Qali Warma, que vienen a ser niños y niñas escolares entre 9 a 11 años de edad que cursaban el 4°, 5° o 6° grado del nivel primario, identificados como los más locuaces y extrovertidos según criterio del docente del aula; madres de familia de los escolares usuarios del programa que no eran partícipes de la preparación de los alimentos brindados por el programa, docentes que no se encontraban dictando clases al momento de la entrevista, dentro de los cuales se encuentra la directora de la escuela pública “Nuestra Señora de Fátima” donde se reparte el programa, en el distrito de Huancasancos - Ayacucho.

3.2. Área de investigación

Única escuela pública “Nuestra señora de Fátima” del distrito de Huancasancos ubicado a 3500 msnm en zona rural, el cual pertenece a la provincia del mismo nombre la misma que se encuentra a 5 horas en automóvil de la ciudad de Huamanga, capital del departamento peruano de Ayacucho.

3.3. Tipo de muestreo

Se realizó un muestreo intencional, heterogéneo y socio estructurado.

3.4. Muestreo

Se eligieron intencionalmente las personas más comunicativas y extrovertidas, se buscó una muestra heterogénea lo que permitió que los beneficios y barreras percibidos se desarrollen a partir de diferentes perspectivas.

Ellos participaron en 3 entrevistas grupales y 12 entrevistas a profundidad como se puede observar en la tabla N°1.

Tabla 1. Involucrados del Programa Qali Warma que serán entrevistados según técnicas cualitativas

Muestra	Técnicas Cualitativas		
	Entrevistas grupales		Entrevista a profundidad
	N° entrevistas grupales	N° de participantes por entrevista	
Niños de 9 a 11 años	1	3	3
Niñas de 9 a 11 años	1	3	3
Madres de familia hispanohablantes	1	3	3
Docentes de la escuela	-	-	4
Total de Participantes por tipo de entrevista		9	13
TOTAL DE ENTREVISTADOS		22	

La recolección de datos se llevó a cabo hasta la saturación de la información, lo cual se consiguió con la totalidad de la muestra planteada en la tabla 1.

3.5. Operacionalización de Variables

En la tabla 2 se muestran las variables del presente estudio, definición, dimensiones y ejes temáticos tomados en cuenta en cada una de las variables.

Tabla 2. Definición y operacionalización de variables

Variables	Definición	Dimensiones	Ejes temáticos
Beneficios percibidos en el servicio alimentario	<i>Percepciones de los usuarios, docentes y padres de familia sobre las consecuencias positivas del servicio alimentario brindado por Qali Warma</i>	Preparaciones	Cantidad
			Características organolépticas
		Logística	Lugar
			Horario
Barreras percibidas en el servicio alimentario	<i>Obstáculos o limitaciones que perciben los usuarios, docentes y padres de familia sobre el desayuno escolar que brinda Qali Warma</i>	Calidad nutricional	Frecuencia
			Valoración nutricional
		Inocuidad	Importancia
			Higiene
			Confianza

3.6. Técnicas e instrumentos

Las técnicas de recolección de datos fueron la entrevista a profundidad (Anexo 1) y la entrevista grupal constituida por tres

participantes (Anexo 2), las cuales se basaron en una guía de 17 preguntas abiertas semi-estructuradas, las entrevistas se realizaron por un tiempo promedio de 25 minutos y 35 minutos respectivamente, así también se plasmaron las actitudes, gestos, expresiones y demás elementos de comunicación no verbal en la bitácora de campo de esta manera se aseguró la obtención más detallada de información, estos métodos utilizados permitieron obtener una descripción subjetiva y narrativa de los beneficios y barreras del servicio alimentario del programa Qali Warma, además de brindar una considerable flexibilidad de hablar y expresar libremente sus sentimientos y percepciones así como también a la investigadora le permitió realizar repreguntas o pedir aclaraciones a las respuestas que no resulten claras, con el fin de incrementar la validez de los datos.

3.7. Plan de Procedimiento

Se iniciaron las coordinaciones con las autoridades de la escuela Nuestra Señora de Fátima, la segunda quincena del mes de mayo del año 2016.

La investigadora procedió a presentarse ante el entrevistado(a) seguido de la explicación de en qué consiste la investigación que se lleva a cabo con lo cual se presentó el formato de consentimiento informado el cual fue firmado cuando aceptaron participar del mismo,

en el caso de los usuarios al ser menores de edad dieron su asentimiento y el padre de familia fue el que procedió a firmar el formato de consentimiento informado (Anexo 3).

Los escolares, los docentes fueron ubicados en las instalaciones de la escuela, mientras que los padres de familia se abordaron en sus domicilios o centro de labores.

Las preguntas se llevaron a cabo con el objetivo de explorar y clarificar los temas propuestos y luego aclarar los temas que surgieron en la entrevista por parte de los entrevistados, cada entrevista fue grabada bajo el consentimiento del entrevistado utilizando una grabadora de voz marca Sony, todas las entrevistas se cerraron agradeciendo la participación en las mismas, asegurándoles la confidencialidad de las respuestas y entregando el obsequio por su participación. Las notas de campo se tomaron durante y después de las entrevistas, donde se redactaron todas las indicaciones consideradas importantes, por la investigadora para el análisis de los datos.

3.8. Análisis de datos

El análisis de datos se realizó en paralelo con la recolección de datos bajo las técnicas antes mencionadas, luego se procedió a determinar los criterios de organización de acuerdo los objetivos del estudio, según técnica y el participante entrevistado. Después se realizó la

preparación de los datos mediante la limpieza de los mismos, la que consistió en la eliminación de ruidos y/o comentarios ajenos al tema de la entrevista, seguido de la transcripción literal de las cintas de audio las cuales fueron revisadas y organizadas, se procedió a determinar la unidad de análisis que en la presente investigación es el usuario de Qali Warma, además de los padres de familia, docentes y autoridad de la institución educativa a las cuales se les asignó categorías y una codificación.

Cada entrevista grabada se identificó mediante una determinada codificación, plasmándolos en un matriz elaborada en el programa Excel 2010 a partir de la cual se realizó una revisión general y panorámica de los datos.

Se continuó identificando como unidades de análisis a las citas textuales que parten de las respuestas expresadas por los involucrados, estas se encontraron diferenciadas en las áreas halladas y analizadas en el presente estudio, que son el área de preparaciones, de implementación y logística, de calidad alimentario nutricional y la de higiene e inocuidad; estas áreas coincidieron con las dimensiones planteadas en la operacionalización de variables.

En el primer nivel de análisis, fueron codificadas las unidades de análisis encontradas, determinando las sub – categorías, para luego ser agrupadas y definidas como primeras categorías. Se continúa al segundo nivel de análisis donde la determinación de las segundas categorías por cada variable, permitieron unificar las áreas halladas y

analizadas mencionadas anteriormente, a partir de estas segundas categorías se realiza la descripción, en forma narrativa, de las relaciones e interconexiones presentes entre segundas categorías consiguiendo así obtener la teoría fundamentada. Este proceso se puede observar de manera esquemática en la Figura 1.

Así también se registró los pasos más relevantes, las decisiones tomadas a la hora de analizar y las ideas que surgen en el investigador durante el proceso de análisis en una bitácora de análisis.

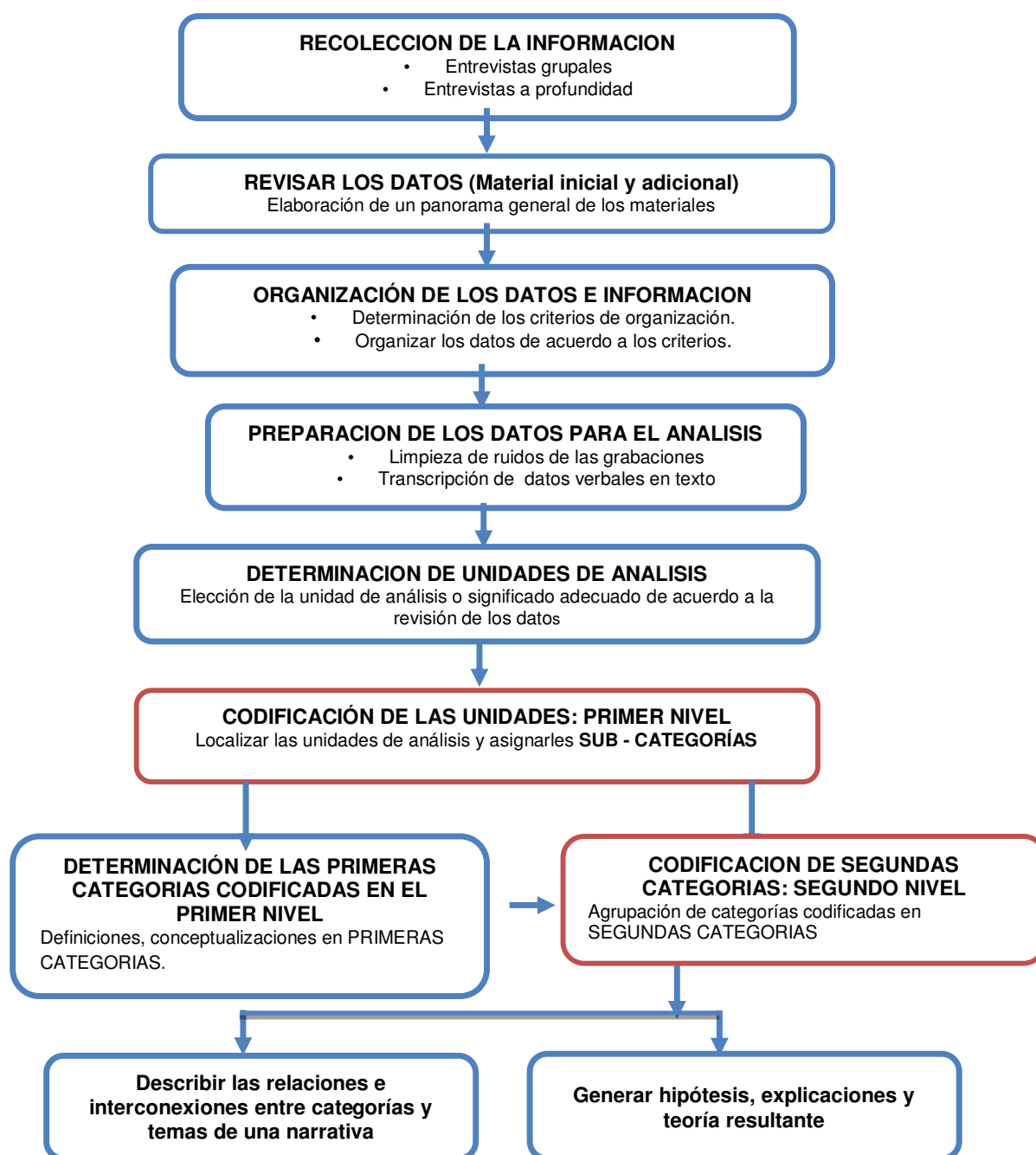


Figura 1. Procesamiento de análisis en datos cualitativos

Adaptado de Hernández, R.; *Metodología de la Investigación: El proceso de la investigación cualitativa*. McGraw Hill Interamericana, 6° Edición 2014. México

3.9. Consideraciones éticas

Cada participante fue consultado si deseaba formar parte del estudio, a los padres de familia se les consultó su participación como la de sus menores hijos, luego se procedió a solicitar su autorización para proceder con la entrevista según la técnica requerida, informándole que los datos recogidos serán confidenciales y utilizados sólo para fines del estudio, para lo cual el participante firmó el formato de consentimiento informado (Anexo 2)

IV. RESULTADOS

Se contó con la participación de 12 escolares, 6 mujeres y 6 varones con un promedio de edad de 10.1 años, los más extrovertidos según el criterio de la profesora de aula; de 6 madres de familia que no participaban en la preparación del desayuno, 4 docentes que contaban con disposición de tiempo en el momento en que se realizaban las entrevistas y la directora de la escuela Nuestra Señora de Fátima ubicada en el distrito de Huancasancos, provincia de Huancasancos donde se reparte desayunos del programa de alimentación escolar Qali Warma, el cual es preparado por un grupo de madres contratadas por la dirección de la escuela, perciben un pago mensual por parte de cada padre de familia.

Los participantes presentaron las características descritas en la tabla 3.

Tabla 3. Características de la muestra

Características de la muestra	Escolares	Madres de familia	Docentes
Edad (promedio años)+/- D.E.	10.1(+/- 2.3)	29.7(+/- 4.2)	38.5(+/- 2.6)
Sexo			
Mujeres	6	6	4
Hombres	6	-	-
Grado de instrucción			
Superior	-	-	4
Secundaria	-	5	-
Primaria	12	1	-
Ocupación			
Estudiante	12	-	-
Dependiente	-	2	4
Independiente	-	4	-

Para la mayoría de los involucrados, la existencia del programa de alimentación escolar Qali Warma significa la presencia de apoyo alimentario y económico por parte del gobierno a través de la entrega de del desayuno escolar, debido a que algunos padres no satisfacen adecuadamente las necesidades alimenticias de sus hijos, por sus responsabilidades laborales. *“Me parece bien porque antes los niños venían sin comer porque sus mamás se iban a la puna o se iban a la chacra y tenían hambre”* (EG, Niña, 11 años, 6º grado) *“Si está bien porque algunos niños vienen sin desayunar y ya no tienen mucho rendimiento en clases y el programa Qali Warma nos da un poco de energía”* (EG, Niña, 11 años, 6º grado).

Sin embargo, al mismo tiempo se halló que una docente de las cuatro docentes entrevistadas, refirió que el programa incentivaba a los padres a descuidar la alimentación de sus hijos, de forma que mandan a los escolares sin consumir el desayuno en casa. *“... hay mamás que no se preocupan mucho de su alimentación porque como hay programa ya aquí, ya les mandan ya sin desayunar...”* (EP, Docente del 3º grado, 33 años)

La importancia del programa según la mayoría de los entrevistados está orientada a cubrir el hambre, a brindar energía y nutrientes debido a que referían que esta ayuda alimentaria es un deber del estado, sin embargo una madre de familia manifestó que no está de acuerdo con el programa pues le hace gastar dinero ya que tiene que pagar 5 soles mensuales para cubrir el salario de las madres que preparan el desayuno en la escuela, lo

cual es corroborado por algunas docentes y escolares, además de una multa de 30 soles si no lleva leña a la escuela cuando se lo solicitan. ”... *nos hace gastar más, pagamos 5 soles para pagar a los que cocinan y para que compren pollo, verduras, pero nunca compran y cuando no voy a llevar leña tengo que pagar 30 soles de multa*” (EP, Madre de familia, 36 años)

Tres de seis madres de familia refirieron que el programa ha ido mejorando desde su implementación en el 2012, empezó con la repartición de los ingredientes a cada madre de familia para la preparación en el domicilio y llevado a la escuela a la hora establecida por la dirección de la escuela, lo cual no funcionó. Al año siguiente se comenzó con las contrataciones de algunas madres con un pago mensual dividido entre todos los escolares. “... *antes era así, nosotros cocinábamos y le llevábamos, pero desde el año pasado ya no es así, ahora cocinan en la escuela nomás ya, hemos contratado cocinera pagando al mes, damos 5 soles toditos...*” (EG, Madre de familia, 40 años)

Durante el análisis se encontró que, en la mayor parte de los resultados obtenidos, los padres de familia y docentes entrevistados coincidieron con los escolares, en los beneficios y barreras percibidas desde las diferentes áreas de análisis, es entonces que los resultados fueron presentados en conjunto.

El termino barreras se cambiará de ahora en adelante por el de aspectos negativos debido a que no se hallaron barreras que limiten el consumo del

desayuno brindado, sino que se identificaron aspectos negativos percibidos por los involucrados.

4.1. Áreas del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma analizadas

4.1.1. Preparaciones brindadas

El programa nacional de alimentación escolar Qali Warma brinda a la escuela Nuestra Señora de Fátima en Huancasancos - Ayacucho, alimentos como Quinua, avena, arroz, fideos, galletas conserva de anchoveta y manjar principalmente, estos se encuentran organizados en preparaciones como las presentadas a continuación a manera de ejemplo (Tabla 4).

Tabla 4. Ejemplo de la programación semanal de las preparaciones brindadas.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Bebible	Avena con leche	Bebible de quinua	Quinua con leche	Bebible de avena	Avena con leche
Componente sólido / Preparaciones	Galletas con manjar	Arroz con guiso de quinua	Galletas con manjar	Tallarines con conserva de anchoveta	Galletas con manjar

Estas preparaciones son distribuidas de la siguiente manera, tres días a la semana es componente sólido (galletas con manjar) + bebida con leche, y dos días a la semana preparaciones (segundos) + bebida sin leche.

La mayoría de las preparaciones ofrecidas por el programa Qali Warma fueron aceptadas por la mayor parte de los involucrados, debido a que incluían las preparaciones preferidas por los escolares, además de presentar un buen sabor; entre las preparaciones más mencionadas se encuentran los tallarines y la quinua. (Tabla 5).

Tabla 5. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre las preparaciones brindadas.

Unidad de Análisis	Sub – categorías	Primera Categoría
“(Me gustan) <i>Los tallarines porque tienen bastante jugo y sabe bien</i> ” (EP, Escolar, niña, 9 años)	Preparaciones preferidas	Aceptación de la mayor parte de las preparaciones
“ <i>Me gusta el segundo con quinua</i> ” (EG, Escolar, niño, 9 años)		
“ <i>El tallarín y el quaker (...)</i> ”(EG, Escolar, niña, 11 años)		
“ <i>Sí, porque es rico (...)</i> ” (EG, Escolar, niña, 10 años)	Buen sabor	
“ <i>Todo depende de cómo lo preparan, de la sazón de las mamitas que lo preparan, aquí lo hacen moderadamente bien</i> ” (EP, Madre de familia, 39 años)		

*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)

Aunque también hubo preparaciones que fueron rechazadas por muchos escolares, debido a las características organolépticas desagradables que presentan determinados alimentos. También dos de doce escolares determinaron que una alta frecuencia de determinados alimentos, como la leche, les produce malestares físicos. (Tabla 6)

Tabla 6. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre las preparaciones brindadas.

Unidad de Análisis	Sub – categorías	Primera Categoría
<p><i>“No, no me gusta el atún porque salen los huesos y lo preparan muy mal como agua así”</i> (EP, escolar, niña, 10 años)</p> <p><i>“Bueno algunos niñitos si (se quejaron de la comida), el pescado, profesora, que no me gusta que el olor, lo mas no les ha gustado el olor del pescado (...)”</i> (EP, docente, 32 años)</p>	Características organolépticas desagradables	
<p><i>“(Se han quejado) de la leche, dicen: mucha leche es fea”</i> (EG, Madre de familia, 27 años)</p> <p><i>“La leche a algunos les ha hecho daño, les cae mal, puede ser porque su organismo no está acostumbrado”</i> (EP, Directora, 50 años)</p>	Alta frecuencia en el servido de leche	Rechazo de algunos alimentos y/o preparaciones brindadas
<p><i>“El año pasado cuando comimos anchovetas me aumente harto y comenzó a doler la cabeza”</i> (EP, Escolar, niños, 10 años)</p>	Exceso de determinados alimentos	
<p><i>“A eso sí, otras veces hacen otra forma (preparan el desayuno), como si fuera de ayer lo hacen, otras veces lo queman así nos dan, quemado nos dan”</i> (EP, Escolar, niños, 10 años)</p>	Sabores desagradables debido a la forma de preparación	
<p>E G (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)</p>		

4.1.2. Implementación y logística

El programa Qali Warma entregó los insumos cada semana a la escuela, estos insumos fueron empleados por las madres de familia contratadas, por la escuela, para preparar los alimentos que sirvieron a los escolares diariamente en un horario constante, que es la hora del recreo.

Los beneficios identificados por todos los involucrados, respecto a esta área fueron la eficiencia en el cumplimiento del servicio por parte del programa Qali Warma, así como por parte de las madres de familia responsables de las preparaciones, además se encontró que el horario de entrega de alimentos es considerado oportuno por la mayoría de los involucrados, por ser el momento en el cual necesitan alimentarse para recargar energía. (Tabla 7)

Tabla 7. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre la implementación y logística del programa

Unidad de Análisis	Sub – categorías	Primera Categoría
<i>“Sí todos los días (brindan los alimentos), dos señoras cocinan en el colegio”</i> (EP, escolar, niña, 11 años)	Cumplimiento de funciones por parte de los responsables de la preparación	
<i>“Si todos los días les dan (el desayuno). No nos podemos quejar de eso, a qué hora exacta si no se. En el recreo creo”</i> (EG, madre de familia, 32 años)	Entrega de alimentos a diario por parte del programa	Eficiencia en el cumplimiento del servicio del programa
<i>“A la hora del recreo cuando suena el timbre vamos a recoger. No todos los días es a la misma hora a veces un poco tarde o un poco temprano (siempre durante el recreo)”</i> . (EG, escolar, niña, 11 años)	Horario constate de servido	
<i>“Sí (esta bien el horario), porque otras de mis compañeras les da hambre y se regresaban a su casa a comer, también a esa hora nos da más hambre”</i> (EP, escolar, niña, 10 años)		Horario oportuno
<i>“(…) En hora de receso (entregan el desayuno), si me parece bien porque vienen comiendo su desayuno de su casa y a las 10 ya tienen hambre otra vez”</i> (EP, Directora, 50 años)		
*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)		

Al mismo tiempo, la mayoría de los usuarios identificaron como aspectos negativos las deficiencias durante el servido, esto ocurre debido a la insuficiente implementación de utensilios de servido

como cucharones; la deficiente cantidad de alimentos en algunos días, esta situación se podría atribuir a la insuficiente cantidad de raciones o a una dosificación inadecuada, no se consigue identificar la razón exacta en las respuestas de los involucrados. Algunos involucrados mencionaron la necesidad de un comedor, ya que sus aulas no son consideradas el lugar apropiado para el consumo del desayuno, debido al ingreso de insectos, como moscas. (Tabla 8)

Tabla 8. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre la implementación y logística del programa

Unidad de Análisis	Sub - categorías	Primera Categoría
<i>“(…) algunas veces sirven con el cucharon pero algunas veces sirven con la bolsa (se colocan una bolsa en la mano) y eso no tendríamos que comerlo, deberían servir con el cucharon”</i> (EG, escolar, niña, 11 años)	Insuficientes utensilios de cocina	
<i>“(…) Hay veces cuando falta (raciones), la señora se reniega. A veces falta la comida.”</i> (EG, escolar, niño, 10 años)	Raciones insuficientes / Dosificación inadecuada	Deficiencias durante servido de raciones
<i>“Me parece que está bien, solo que algunas veces cuando no estamos en orden estamos en desorden sirven a algunos más a algunos menos”</i> (EG, escolar, niño, 9 años)	Desorden durante servido	
<i>“(…) Debería haber un comedor porque el salón se ensucia y viene mucha mosca”</i> (EP, Escolar, niña, 11 años)		Lugar inadecuado

*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)

Un escolar manifestó que no todos los días traían los alimentos, que hubo días que no recibía el desayuno, fue el único de doce entrevistados en expresar esta afirmación. *“Hay veces que sí, hay veces que no (trae los alimentos todos los días)”* (EP, escolar, niño, 9 años)

4.1.3. Calidad alimentario nutricional

La mayoría de los involucrados identificaron como alimentos beneficiosos para la salud a la quinua, la leche y la avena por considerarlos alimentos nutritivos, además de ser naturales, Muchos reconocen que estos alimentos contienen nutrientes como proteínas y vitaminas que mejoran su desarrollo físico y su desempeño escolar; todos los involucrados señalan que el aporte de alimentos por parte del programa, contribuye al bienestar de los escolares debido a que cubre necesidades fisiológicas como el hambre. (Tabla 9)

Tabla 9. Categorización de los Beneficios percibidos por los involucrados sobre la calidad alimentario nutricional

Unidad de Análisis	Sub - categorías	Primera Categoría
“Sí (son buenos los alimentos), <i>porque todos tienen vitaminas y proteínas</i> ”(EG, escolar, niño, 10 años)		
“Si es bueno porque el desayuno contiene minerales, hierro, proteínas, calcio y vitaminas” (EG, madre de familia, 32 años)	Aporte de nutrientes	
“Sí (son buenos los alimentos), <i>porque encima tiene proteínas, vitaminas y minerales</i> ” (EG, escolar, niña, 9 años)		Aporte de alimentos beneficiosos a la salud
“Sí (son buenos los alimentos), <i>porque necesito alimentarme bien para desarrollarme bien</i> ” (EP, escolar, niño, 9 años)	Desarrollo físico adecuado	
“Sí, porque es natural lo que comemos, me brinda energía saludable” (EG, escolar, niño, 10 años)	Aporte de alimentos naturales	
“(…) Porque mi mamá solo me manda frutas y con Qali Warma me lleno más” (EP, escolar, niño, 9 años)	Para satisfacer el hambre	Satisfacción de necesidades fisiológicas

*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)

Sin embargo, varios involucrados identificaron alimentos considerados poco nutritivos como los tallarines, las galletas y el manjar blanco debido a que son reconocidos como alimentos industrializados. Así también, algunos involucrados manifiestan

rechazo a preparaciones no adecuadas como leche muy azucarada, arroz con olor ahumado. (Tabla 10)

Tabla 10. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre la calidad alimentario nutricional

Unidad de Análisis	Sub - categorías	Primera Categoría
<i>“(…) aunque a veces nos dan mucha galleta y mucho manjar”</i> (EG, escolar, niña 11 años)		
<i>“Depende lo que preparan, cuando dan galleta las galletas no ayudan pues a lo contrario fracasan. Eso no es bueno por las galletas”</i> (EP, madre de familia, 45 años)	Alimentos industrializados	Alimentos poco nutritivos
<i>“Lo que deben de hacer más es no meter mucha azúcar porque el otro año metían mucha azúcar y cuando tomábamos nos daba nauseas”</i> (EP, escolar, niña 9 años)	Preparaciones muy azucaradas	Preparaciones Inadecuadas
<i>“Algunas veces sí, porque cuando le echan mucha azúcar como les gusta a las personas y puede volver con azúcar su sangre así”</i> (EP, escolar, niño 9 años)	Temor a contraer enfermedades	

*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)

4.1.4. Inocuidad e higiene

Respecto a esta área, Varios involucrados han identificado el cumplimiento de las normas de higiene personal debido a que las madres de familia responsables de las preparaciones hacen uso de la indumentaria adecuada, dos de cuatro docentes mencionan que reciben capacitaciones de buenas prácticas de manufactura

por parte del MINSA, además de enseñarles cuanto y como servir por parte del programa. Así también, la mayoría de los involucrados consideran adecuado el aseo de los utensilios de consumo que porque los mismos escolares se hacen cargo de lavar sus utensilios de esta manera se aseguran una higiene adecuada.

Tabla 11. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre la higiene e inocuidad

Unidad de Análisis	Sub - categorías	Primera Categoría
“(Nosotros) <i>lo lavamos</i> (los utensilios); <i>nos ha dado la señora directora unos recipientes</i> (para consumir los alimentos) <i>que debemos lavarlos diariamente</i> “ (EP, escolar, niño, 9 años)	Utensilios adecuados y limpios para el consumo	Cumplimiento de normas de higiene personales
“Al menos en nuestro salón tenemos todos nuestros utensilios que nosotros mismos compramos están limpios y ordenados” (EG, escolar, niña, 11 años)		
“ <i>Las mamás si usan sus máscaras correspondientes y las cositas que le brinda el estado peruano</i> (indumentaria de cocina)” (EG, escolar, niño, 10 años)	Uso de indumentaria adecuada	
“(Las madres responsables de la preparación) <i>Tienen la medida, la cantidad de cuanto le toca a cada uno, y si me parece bien no me puedo quejar además el MINSA , el centro de salud eligen y les dicen del aseo de la ropa que van a usar, como deben cocinar y todo eso</i> ” (EP, docente, 32 años)		Capacitación de los responsables de las preparaciones

*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)

Varios involucrados hallaron elementos extraños en las preparaciones, se mencionaron elementos como cabellos, restos de empaques y piedras pequeñas. Además, algunos involucrados presentaron temor a consecuencias perjudiciales para la salud, a partir de la probabilidad de una higiene deficiente durante la preparación, como también de las noticias negativas sobre el programa Qali Warma difundidas en los medios de comunicación.

(Tabla 12)

Tabla 12. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre la higiene e inocuidad

Unidad de Análisis	Sub - categorías	Primera Categoría
<i>“Sí (encontré objetos extraños), yo encontré una vez varios pelos en el tallarín”</i> (EG, escolar, niño, 11 años)	Presencia de elementos orgánicos ajenos a la preparación	
<i>“Sí (encontré objetos extraños), cuando preparaban tallarín, hay veces encontraba la cáscara de la bolsa (empaquete)”</i> (EP, escolar, niña, 9 años)	Presencia de restos de empaques	Presencia de elementos extraños en las preparaciones.
<i>“Encontré piedras en el tallarín y en el arroz”</i> (EG, escolar, niño, 10 años)	Presencia de objetos externos al área de preparación	
<i>“Más o menos (confía en la inocuidad de las preparaciones), porque se necesita más cuidados y bichos pueden entrar a la comida”</i> (EP, madre de familia, 27 años)	Temor a contaminación por vectores	
<i>“Mi mamá (me dice que no coma) porque en las noticias dijeron que un niño se había muerto”</i> (EP, escolar, niña, 9 años)		Temor a consecuencias perjudiciales para la salud a partir de una higiene inapropiada
<i>“Si tengo miedo, porque vi en las noticias que (las preparaciones) estaban con ratas”</i> (EG, escolares, niño, 10 años)	Temor ante noticias negativas difundidas	
<i>“A veces sí me da miedo que le hará daño, porque como digo uno no sabe cómo lo preparan; cuando uno mismo lo hace hay sí pues.(tengo seguridad)”</i> (EG, Madre de familia, 29 años)	Temor sobre el cuidado de la higiene durante la preparación	

*EG (Entrevista grupal), EP (Entrevista a profundidad)

4.2. Cambios positivos percibidos por los involucrados desde la implementación del programa Qali Warma

La mayoría de los involucrados perciben cambios positivos en los escolares después de la implementación del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma desde hace 4 años en el distrito de Huancasancos.

Los cambios más mencionados fueron la cobertura de las necesidades de energía a través del suministro de alimentos por parte del programa que amilana la sensación de hambre durante las horas de clase *“(…) ya no están pendientes de la comida de que voy a comer no están de hambre”* (EP, docente, 45 años), ocasiona el incremento de peso en usuarios que eran muy delgados *“Sí, aumentó de peso porque estaba muy delgado”* (EP, madre de familia, 27 años), y la recarga de energía para terminar las labores escolares *“Si le ayudan porque los niños están más atentos a clase y no están durmiendo (...)”* (EP, docente, 32 años) *“Para no estar durmiendo y tener energía”* (EG, escolares, niño, 10 años)

Así también muchos involucrados identifican un incremento del rendimiento escolar mediante la mayor atención a clases *“Si ha mejorado, cuando hace tarea conmigo si le gusta hacer la tarea está atenta tiene ganas de hacer, en el colegio si no sé ¿cómo será?, como no voy la verdad, no sé”*. (EP, madre de familia, 29 años) y el mejor desempeño escolar *“Sí, tengo más energía que antes, me doy cuenta*

cuando hago más rápido mis tareas y le atiende más a la profesora. Si también comprendo mejor “(EG, escolares, niño, 10 años), estas mejoras se atribuyeron al aporte de nutrientes de los alimentos que consideran nutritivos como a la recarga de energía brindados por los mismos.

4.3. Segunda categorización de los beneficios y aspectos negativos percibidos por los involucrados

El análisis de los datos obtenidos culmina al hallar que un eficiente desempeño en la provisión de alimentos por parte del programa adicionado a capacitaciones oportunas hacia los ejecutores del programa, facilitan el aporte de alimentos nutritivos que contribuyen al desarrollo integral de los usuarios lo que resulta ser los beneficios percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma. (Tabla 13)

Tabla 13. Categorización de los beneficios percibidos por los involucrados sobre el programa Qali Warma

Sub Categorías	Primeras Categorías	Segundas categorías
Preparaciones preferidas	Aceptación de la mayor parte de las preparaciones	Aporte de alimentos nutritivos que contribuyen al desarrollo integral del usuario
Buen sabor		
Aporte de nutrientes	Aportes de alimentos beneficiosos a la salud	
Desarrollo físico adecuado		
Aporte de alimentos naturales		
Para satisfacer el hambre	Satisfacción de necesidades fisiológicas	Desempeño eficiente en la provisión del desayuno escolar
Cumplimiento de las funciones por parte de los responsables de la preparación	Eficiencia en el cumplimiento del servicio del programa	
Entrega de alimentos a diario por parte del programa		
Horario constante de servido		
	Horario oportuno	
Utensilios adecuados y limpios para el consumo	Cumplimiento de normas de higiene personales	Capacitaciones oportunas por parte del programa
Uso de indumentaria adecuada		
	Capacitación de los responsables de las preparaciones	

Del mismo modo la inadecuada implementación del servicio por parte del programa, aunado a la desconfianza en la higiene e inocuidad de los alimentos brindados, como al reconocimiento de algunos alimentos y preparaciones como no saludables o desagradables respectivamente como los aspectos negativos percibidos sobre el consumo del

desayuno brindado por el programa nacional de alimentación escolar

Qali Warma. (Tabla 14)

Tabla 14. Categorización de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre el programa Qali Warma

Sub Categorías	Categorías	Segundas categorías
Características organolépticas desagradables	Rechazo de algunos alimentos y/o preparaciones brindadas	Algunos alimentos y preparaciones no saludables y desagradables
Alta frecuencia de servido de leche		
Exceso de determinados alimentos		
Sabores desagradables debido a la forma de preparación		
Alimentos industrializados	Alimentos poco nutritivos	
Preparaciones muy azucaradas	Preparaciones Inadecuadas	
Temor a contraer enfermedades		
Insuficientes utensilios de cocina	Deficiencias durante servido de raciones	
Raciones insuficientes / Dosificación inadecuada		
Desorden durante servido		
Lugar inadecuado		Desconfianza en la higiene e inocuidad del desayuno
Presencia de elementos orgánicos ajenos a la preparación	Presencia de elementos extraños en las preparaciones.	
Presencia de restos de empaques		
Presencia de Objetos externos al área de preparación		
Temor a contaminación por vectores		
Temor ante Noticias negativas		
Temor sobre el cuidado de la higiene durante la preparación		

4.4. Beneficios percibidos por los involucrados

Luego de analizar las áreas tomadas en cuenta alrededor del desayuno escolar brindado por el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma, se encuentra que el escolar consume el desayuno debido a que encuentra sus preparaciones preferidas y con buen sabor, además de considerar que el consumo de estos alimentos cubre la sensación de hambre y al mismo tiempo aporta nutrientes que contribuyen a un buen desarrollo físico al colmar sus requerimientos de energía y por lo tanto a mejorar el rendimiento escolar

A esto contribuye la confianza que depositan en el programa, respecto al permanente abastecimiento de alimentos por parte del programa, la presencia de madres capacitadas y con la vestimenta adecuada que brindan el desayuno diariamente en un horario constante; como también el hecho de que ellos mismos asean sus platos, vasos y cubiertos asegurándose así que están limpios. (Figura3).

Además, se debe considerar también, como beneficio percibido el apoyo económico que brinda el programa, manifestado por lo involucrados del programa; pues esta es una contribución importante a la economía de las familias de los usuarios que reciben el desayuno escolar.

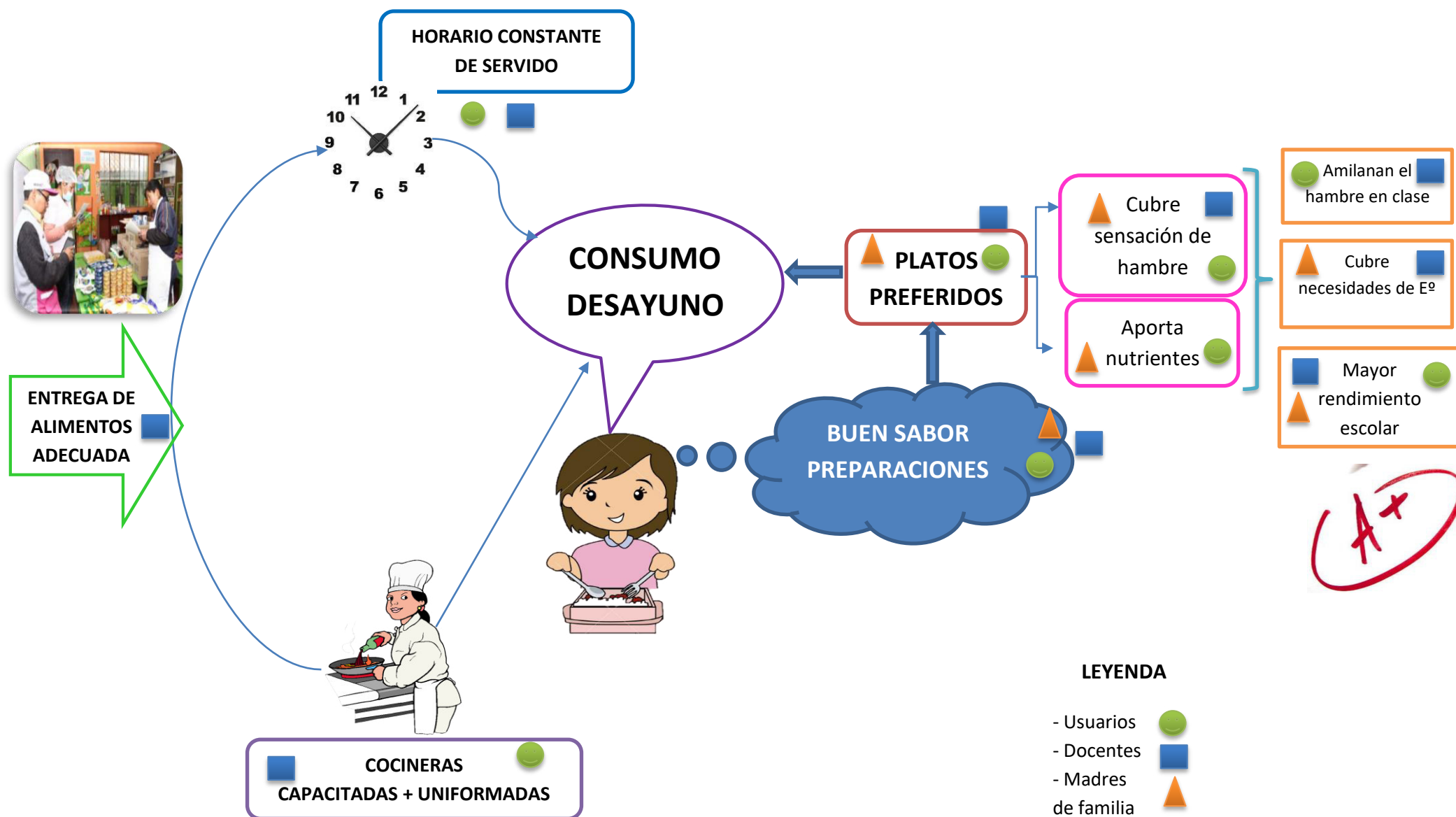


Figura 2. Beneficios del programa alimentario percibidos por los involucrados.

4.5. Aspectos negativos percibidos por los involucrados

En los aspectos negativos identificados los usuarios no consumen el desayuno debido a la presencia de preparaciones que no son de su agrado si bien no son la mayoría existen factores como la introducción de productos nuevos como la leche y la conserva de anchoveta, alimentos que no están acostumbrados a consumir; preparaciones inadecuadas que resultan desagradables como leche muy azucarada o arroz con olor ahumado; alimentos que consideran poco saludables como las galletas y el manjar pues temen contraer enfermedades crónicas al consumir estos alimentos industrializados.

Entre los otros aspectos negativos se encuentra el temor a obtener consecuencias perjudiciales a la salud debido a la presencia de objetos extraños en las preparaciones o las noticias negativas sobre el programa que se difunden en los medios de comunicación. También identifican la insuficiente implementación de utensilios de servido, lo que podría ocasionar una dosificación inadecuada que ocasiona desorden en el servido, los usuarios quieren ser primeros para recibir mayor ración. (Figura 4)

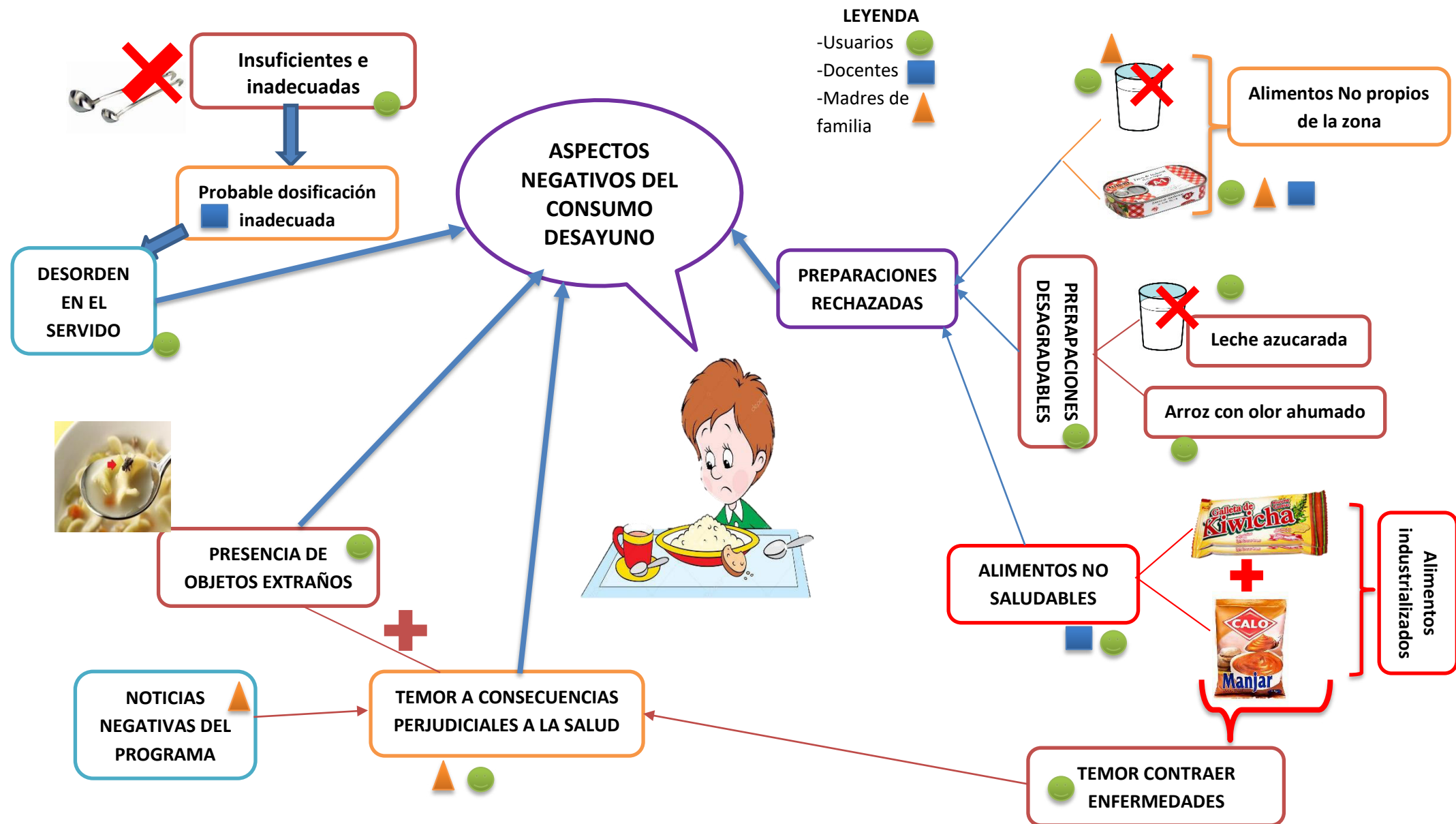


Figura 3. Aspectos negativos del programa alimentario percibidos por los involucrados.

V. DISCUSION

El nivel de pobreza hallado en la zona rural del país, establece la necesidad de crear programas sociales que contribuyen a mejorar la economía de las familias, como es el caso del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma, que si bien no presenta como objetivo mejorar el estado nutricional del usuario, brinda un importante apoyo alimentario a los usuarios del programa y económico a sus familias, las cuales no logran cubrir las necesidades alimentarias de los escolares, principalmente por causas económicas.

En México, se encuentra una situación similar donde los programas alimentarios si bien no muestran un gran efecto en el estado nutricional muestran un importante apoyo a la economía familiar debido a su carácter humanitario y popular que hace del mismo una alternativa a la solución de problemas de alimentación en los escolares ⁽³⁰⁾, como lo describe Vera en el año 2000, quien considera necesario que, previa evaluación, se amplíe, la cobertura de los programas y permanezca en las zonas donde se presente mayor necesidad del mismo, con el fin de incrementar la efectividad del programa.

En la revisión de los lineamientos del programa Qali Warma se halló que el Ministerio de Educación presenta una normativa, donde especifica que el servido del desayuno debe ser media hora antes del inicio de la jornada escolar con el fin de no interrumpir el desarrollo de la misma, sin embargo en

el presente estudio se determinó que el servido se realiza durante la hora del recreo que es a las 10:30am, si bien existe aprobación de este horario por los involucrados, da a notar el incumplimiento de dicha normativa.

La situación antes presentada conlleva a los involucrados a concebir el desayuno, como un refrigerio de media mañana que los recarga de energías para culminar la jornada escolar, y no como un desayuno, que es la primera comida del día; también provoca que algunos escolares no consuman el almuerzo en casa a la hora apropiada, debido a que se encuentran satisfechos con el desayuno recibido, lo que puede generar hábitos alimentarios inadecuados y mermar el estado nutricional de los escolares, lo que no contribuyen al objetivo del programa, de fomentar hábitos alimentarios saludables.

Para formar hábitos saludables en preescolares y escolares es necesario implementarlos, practicarlos repetidamente y también dar a conocer la importancia y las ventajas de su práctica constante y oportuna ⁽³¹⁾; esta última condición se logra a través de sesiones educativas adecuadas a las características del público objetivo, sin embargo, en el presente estudio, el programa Qali warma no ejecuta sesiones educativas en alimentación y nutrición dirigidas a los involucrados; sobre todo ante el rechazo hacia la presencia de alimentos no propios de la zona y ante la adquisición de hábitos alimentarios inadecuados debido a la inclusión del desayuno escolar en la dieta del usuario.

Si bien la calidad nutricional de los alimentos que brinda el programa en sus diversas preparaciones es mayormente aceptado, existen alimentos fuentes de carbohidratos que cubren los requerimientos energéticos del usuario como los tallarines, las galletas y el manjar blanco, que son considerados poco nutritivos; sin embargo no dejan de ser consumidos debido al hambre y el sabor agradable de estos alimentos, es aquí donde se vuelve necesario un adecuado traslado de información, a través de educación en alimentación y nutrición a los involucrados.

La conserva de anchoveta incluida en las preparaciones brindadas, presenta un alto valor nutritivo al ser fuente de ácidos grasos insaturados como el omega 3 y omega 6, de hierro y además de proteína de alta calidad biológica ⁽³³⁾ estos nutrientes permiten un adecuado desarrollo físico y mental; a pesar de brindar un alimento con claras propiedades nutricionales, cuando no es propio de la zona o no conocido por el usuario, este no lo acepta y no lo consume.

La inclusión de galletas con manjar expone el uso de alimentos ultra procesados ⁽³²⁾ en zonas donde no serían ampliamente consumidos, lo cual no contribuye a las recomendaciones nacionales del “Plan de Acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia” ⁽¹⁴⁾ al cual se encuentra adherido el programa Qali Warma, y tampoco al objetivo propio de crear hábitos alimentarios saludables.

La programación de las preparaciones realizadas por el programa para la escuela mencionada en el presente estudio, se repite cada semana, esta

situación no resulta apropiada si se tiene como objetivo mejorar los hábitos alimentarios debido a la ausencia de frutas y verduras como principal fuente de vitaminas y fibra, en lugares donde su consumo es deficiente, así como de alimentos fuente de proteína animal como carnes o huevos; la misma situación se identificó en Ecuador, donde los grupos focales mencionaron la necesidad de diversificar los productos, lo que llevo al programa de alimentación escolar a realizar una evaluación operativa y rediseñar su programa, donde sugieren exista una relación entre los alimentos que se consumen en la zona con los brindados en el programa alimentario ⁽³⁴⁾.

El programa Qali Warma no incluye alimentos adquiridos a productores locales de Huancasancos, quienes podrían proveer alimentos frescos como panes, maíz cancha o queso fresco, de esta manera incrementar la variedad de las preparaciones brindadas y al mismo tiempo mejoraría el nivel socioeconómico de los pobladores; como lo realizan en Ecuador ⁽³⁴⁾ donde facilitan y promueven la participación de micro y pequeños productores en la compra pública de los insumos utilizados en el programa alimentario ecuatoriano.

En cuanto al servicio se encontró, a través de la observación in situ por parte de la investigadora, una deficiente infraestructura del ambiente de preparación de alimentos, así como la deficiente implementación utensilios de cocina en el proceso de distribución de los alimentos, limita una adecuada manipulación, no cumpliéndose así las normas de las buenas prácticas de manipulación (BPM) exigidas en todo servicio de alimentación

colectiva, si bien las madres encargadas de las preparaciones son previamente capacitadas por el centro de salud del distrito en coordinación con el programa alimentario, no es posible cumplirlo debido a las condiciones antes mencionadas.

El hallazgo de objetos extraños en las preparaciones produce desconfianza en la inocuidad del desayuno, como ocurre en Bolivia, donde solo algunos usuarios confían en la higiene empleada en la preparación del desayuno escolar ⁽²⁶⁾. Sin embargo, hasta el momento en que se realizó el presente estudio, no se han presentado intoxicaciones o infecciones masivas en la escuela “Nuestra señora de Fátima”, generalmente los malestares que se presentaron fueron debido a causas digestivas propias de cada escolar como consecuencia a una probable intolerancia a la lactosa, entre otra. Sin embargo, estas situaciones presentadas no limitan permanentemente el consumo del desayuno escolar brindado.

En la modalidad productos el programa Qali Warma entrega una canasta de alimentos no perecibles estos deben ser por los padres de familia quienes deben ser organizados por las autoridades de la escuela tal como se encuentra en los lineamientos del programa, pero es difícil que las madres de familia cumplan eficientemente con este rol por sus diversas actividades laborales, debido a esto la dirección de la escuela contrata a dos madres de familia, a quienes cada padre de familia paga 5 soles mensuales, además de entregar una cuota del combustible para preparar los alimentos (leña) que debe ser entregada anualmente en caso no cumplieran deben pagar una

multa de 30 soles; ante esta situación se hallan opiniones encontradas algunas de acuerdo y otras en desacuerdo con la medida tomada, esta disyuntiva debería ser tomada en cuenta por los responsables del programa, modificando los lineamientos con el fin que las acciones realizadas no escapen a lo establecido o buscar una solución apropiada para mantener la gratuidad del servicio.

Si bien se identificaron aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre el desayuno brindado por el programa, estos no limitan el consumo del mismo, lo que impide definirlos como barreras del servicio alimentario, debido a que solo en situaciones específicas como una preparación muy azucarada o encontrar un elemento extraño en el alimento, evita el consumo de parte del desayuno, mas no existe un rechazo constante al mismo; Así también aspectos negativos como la implementación deficiente de utensilios o la desconfianza en la higiene e inocuidad de los alimentos, no impiden el consumo del desayuno.

El presente estudio permite explorar las razones y argumentos de tanto de los beneficios específicos como de los aspectos negativos percibidos por los involucrados sobre el desayuno escolar recibido por el programa Qali Warma, los beneficios hallados permitirían a los responsables del programa repotenciar estos aspectos reconocidos por los involucrados, para mantener la adherencia de los mismos al programa. Del mismo modo, los aspectos negativos identificados facilitarían a los responsables del programa prestarles solución y de esta manera mejorar el servicio que brindan, por

ende, incrementar la aceptación del programa por parte de la población parte de este estudio concluyendo en un incremento del rendimiento escolar como en la mejoría del estado nutricional de los usuarios del programa.

VI. CONCLUSIONES

Los involucrados consideran buena e importante la existencia del programa por el apoyo alimentario y económico que este les brinda, sobre todo en las zonas rurales y pobres del país.

Se identificaron como beneficios percibidos del desayuno brindado el aporte de alimentos nutritivos que permiten el desarrollo integral del usuario, percibidos a través de un mayor rendimiento escolar; además del eficiente abastecimiento de alimentos por parte del programa y el eficiente desempeño de las madres responsables de la cocina.

No se hallaron barreras que limiten el consumo del desayuno, sin embargo, se identificaron aspectos negativos como la entrega de alimentos considerados poco saludables, preparaciones repetitivas y mal elaboradas; desconfianza en la higiene e inocuidad de las preparaciones y el temor a consecuencias perjudiciales para la salud.

VII. RECOMENDACIONES

A los investigadores se recomienda realizar más estudios de diseño cualitativo o con un mayor alcance, para obtener las razones y argumentos sobre la aceptación o rechazo de los servicios brindados por el programa alimentario Qali Warma a través de las percepciones de los involucrados en el mismo, que permita realizar ajustes y modificaciones específicas en la ejecución del programa en la región evaluada con el fin de incrementar la adherencia y aceptación del mismo.

A las autoridades locales y provinciales velar por el adecuado cumplimiento de los objetivos y actividades del programa alimentario, en base a sus lineamientos, mediante supervisiones periódicas en cada escuela donde se ejecuta y la asignación presupuestal requerida, además de colaborar con las disposiciones necesarias para mejorar el desempeño del programa.

A los responsables del programa, autoridades locales y autoridades escolares velar por la implementación de las cocinas o espacios donde se realizan las preparaciones con el fin de mantener los estándares de limpieza e higiene establecidos por el programa durante la preparación de los alimentos como en el servido y distribución de los mismos.

A los responsables del programa, evaluar los objetivos del mismo con el fin de incluir la evaluación nutricional periódica a los usuarios para prevenir el exceso de peso, además incluir la compra de alimentos propios de la zona a los agricultores, de esta manera mejorar la calidad de vida de toda la comunidad.

A los responsables de programa en cada unidad territorial, articular con los establecimientos de salud e instituciones educativas con el fin de brindar información sobre alimentación balanceada y sobre los beneficios nutricionales de los alimentos nuevos, a través de sesiones educativas o demostrativas dirigidas a los docentes quienes pueden trasladar la información a los usuarios y padres de familia.

A las autoridades correspondientes difundir los resultados del presente estudio a fin de contribuir a mejorar el servicio brindado por el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma.

VIII. LIMITACIONES

La limitación que se encontró fue la distancia para llegar al área de investigación. De Lima a Huamanga, la capital de Ayacucho se realizó 10 horas de viaje en bus, luego se abordó un automóvil que demoró 5 horas para llegar al distrito de Huancasancos.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Sostener el Progreso Humano: Reducir vulnerabilidades y construir resiliencia. New York: PNUD; 2014. Serie de informes sobre Desarrollo Humano Disponible en <http://hdr.undp.org/sites/default/files/hdr14-summary-es.pdf>
2. Programa para la Evaluación Internacional de Alumnos. Resultados de PISA 2015 en foco: Lo que los alumnos saben a los 15 años de edad y lo que pueden hacer con lo que saben. México: OCDE; 2015. Disponible en <http://www.oecd.org/pisa/keyfindings/PISA2015 Overview ESP-FINAL.pdf>
3. Ministerio de Educación. Resultados de Evaluación Censal de Estudiantes 2017. Perú: MINEDU, 2017. Disponible en <http://umc.minedu.gob.pe/wp-content/uploads/2016/03/Resultados-ECE-2015.pdf>
4. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Sala situacional: Situación alimentaria y nutricional del niño peruano. Perú: MINSA, 2013. Disponible en http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/er/sala/SSAN_4_Ninio.pdf
5. Estadística de Calidad Educativa [Página principal en Internet], Lima: Ministerio de Educación, 2015. Disponible en <http://escale.minedu.gob.pe/tendencias>
6. Arzapalo F, Pantoja K, Romero J, Farro G. Estado nutricional y rendimiento escolar en los niños de 6 a 9 años del AAHH Villa Rica – Carabayllo – Lima – Perú, 2011. Rev enferm Herediana. 2011; 4(1): 20 - 26. Disponible en <http://repebis.upch.edu.pe/articulos/reh/v4n1/a5.pdf>
7. Rojas C, Montes C, Segura L, Rosas A, Llanos-Zavalaga F, Baltasar G, y col. Aproximación al efecto del programa de desayunos escolares sobre el rendimiento intelectual en alumnos de educación inicial y primaria del Perú. Rev Perú Med Exp Salud Pública. 2003; 20(1): 31 – 38. Disponible en <http://www.scielo.org.pe/pdf/rins/v20n1/a07v20n1.pdf>

8. Cueto S, Chinen M. Impacto educativo de un programa de desayunos escolares en escuelas rurales del Perú. Perú: Grupo de Análisis para el Desarrollo; 2001. Documento de trabajo: 34. Disponible en <http://www.grade.org.pe/publicaciones/378-impacto-educativo-de-un-programa-de-desayunos-escolares-en-escuelas-rurales-del-peru>
9. Instituto Nacional de estadística e informática. Perú Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2015. Perú: INEI; 2015. Publicación de Resultados. Disponible en https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1356/index.html
10. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Informe del Estado Nutricional en el Perú. Perú: MINSA; 2011. Disponible en <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/1843.pdf>
11. Figueroa D, Sousa S. La alimentación escolar analizada en el contexto de un programa. Rev Costarric Salud Pública. 2005; 14 (26). Disponible en http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S140914292005000100006&script=sci_arttext
12. Jara C. Modelo de buenas prácticas, higiene y seguridad alimentaria para los bares comederos de las parroquias eclesiales del Cantón Cuenca: aplicado a la parroquia de Fátima. [Tesis]. Colombia: Universidad de Cuenca. Facultad de ciencias de la hospitalidad; 2013. Disponible en <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3300/1/TESIS.pdf>
13. Ministerio de Economía y Finanzas. Proyecto de evaluación del programa de alimentación escolar Qali Warma. Perú: MINEDU; 2013. Disponible en https://www.mef.gob.pe/contenidos/presu_publica/capacita/taller_QaliWarma.pdf

14. Programa de Alimentación Escolar Qali Warma [Página principal en Internet], Lima: Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social; 2016. Disponible en <http://www.qaliwarma.gob.pe>
15. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Publicación de resultados del XI Censo de Población y VI de Vivienda. Perú: INEI; 2012. Disponible en <http://www.inei.gob.pe/estadisticas/censos>
16. Centro nacional de alimentación y nutrición (CENAN). Situación nutricional nacional y regional según Sistema de Información del Estado Nutricional. Perú: MINSA; 2011. Disponible en http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/er/van_sistinfoestanut/Situacion%20Nutricional%20SIEN.pdf
17. Portal web del Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social [Página principal en Internet], Lima: Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social; 2013. Disponible en <http://www.midis.gob.pe/index.php/es>
18. Real Academia de la Lengua Española [Página principal en Internet], Madrid: Real Academia de la Lengua Española; 2014. Disponible en <http://www.rae.es>
19. Martínez A. Actividad física, beneficios y barreras percibidas en mujeres embarazadas. [Tesis]. México: Universidad Autónoma de Nueva Leon; 2004.
20. Qali Warma no distribuirá productos hasta abril en Ayacucho. Diario El Comercio. En Prensa, Ayacucho 20 de Marzo 2014.
21. Qali Warma y madres de familia suman esfuerzos por escolares de Iple. (Sitio Web de Qali Warma). 25 de Agosto 2014. Disponible en <http://www.qaliwarma.gob.pe>
22. Portal web del Ministerio de Salud Nutrición [Página principal en Internet], Lima: MINSA; 2007. Disponible en <http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/etapas.asp>

23. Hernández, R.; Metodología de la Investigación: El proceso de la investigación cualitativa. 6° ed. México: McGraw Hill Interamericana, 2014.
24. Murillo, J. Teoría Fundamentada o Grounded Theory. Métodos de Investigación. Facultad de Formación del Profesorado y Educación. España: Universidad Autónoma de Madrid; 2007.
25. Nessier M, Monsalvo A, Picech V, Pacheco J, Palma V, Martínez, M, y col. Percepción de usuarios del programa de recuperación del niño en riesgo nutricional “Nutrir Más” del área urbana de la ciudad de Santa Fe, Argentina. Rev Chil Nutr. 2010, 37 (1): 51 – 59
26. Federación de Asociaciones Municipales de Bolivia. Diagnóstico del estado nutricional en los distritos de Achacachi, Rurrenabaque, Reyes, San Lorenzo, Yunchara, Sopacho y Pazña. Bolivia: FAMB; 2010.
27. Arroyo J. Estudio cualitativo de los efectos del programa Juntos en los cambios de comportamiento de los hogares beneficiarios en el distrito de Chuschi: avances y evidencias. Perú: Ministerio de Economía y Finanzas; 2010
28. Red de Ética y Gobernabilidad de la región Junín. Informe: Acción de Vigilancia Ciudadana al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en la Institución Educativa N° 423 en el distrito de Pucará – Huancayo – Junín. Perú: Red de Ética y Gobernabilidad de la región Junín; 2013.
29. Cambría C. Informe de Consultoría Contrato PE/CNT/1400041.001. Perú: Organización Panamericana de la Salud/ Organización Mundial de la Salud, 2014
30. Vera J. Método y teoría en la evaluación de desayunos escolares. Estudios de Psicología. 2000; 5(1), 33 – 48
31. UNICEF. Formación de hábitos y estilos de vida saludables. Venezuela: UNICEF Venezuela; 2002. Disponible en <https://www.unicef.org/venezuela/spanish/educinic9.pdf>

32. Monteiro C, Cannon G. El gran tema en nutrición y salud pública es el ultra-procesamiento de alimentos. Brasil: Universidad de Sao Paulo. Centro de estudios epidemiológicos en salud y nutrición; 2010. Disponible en <http://www.paho.org/nutricionydesarrollo/wp-content/uploads/2012/05/Monteiro-Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf>
33. Come anchoveta. [Página principal en Internet], Lima: Centro de sostenibilidad ambiental de la Universidad Cayetano Heredia; 2007. Disponible en <http://www.anchoveta.info/index.php>
34. Portal del Ministerio de educación. Programa de alimentación escolar. [Página principal en Internet], Ecuador: Gobierno Nacional de la República de Ecuador; 2013. Disponible en <http://educacion.gob.ec/programa-de-alimentacion-escolar>

Anexo 1

GUÍA DE PREGUNTAS

Entrevista a profundidad/grupal al usuario

¿Qué me puedes decir del programa Qali Warma?

PREPARACIONES

- ¿Qué piensas de las preparaciones que te sirven?
- ¿Qué te parece el sabor de todos los alimentos que recibes?
- ¿Cuál es la preparación que más te gusta? ¿A qué se debe? ¿Y el qué no te gusta? ¿Qué tiene que no te gusta?
- ¿Qué me puedes decir del olor o aroma de los alimentos que recibes? ¿Cómo se ven los alimentos cuando te los sirven?
- ¿Qué me puedes decir de las cantidades que te sirven? ¿Terminas todo lo que te sirven? ¿Te parece poco, suficiente o mucho?

LOGISTICA

- ¿Sabes dónde preparan la comida? ¿Qué te parece?
- ¿Quién(es) te sirve la comida? ¿Cómo lo hacen? ¿Qué te parece?
- ¿Qué me puedes decir si todos los días que vienes al colegio traen los alimentos?
- ¿A qué hora recibes el desayuno? ¿Todos los días a la misma hora? ¿Qué piensas de ese horario?
- ¿Tienen un comedor? ¿Dónde comen? ¿Qué te parece?

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- ¿Para qué sirve tomar el desayuno? ¿Crees que es importante que lo brinden?
- ¿Consideras que los alimentos que te brindan son buenos para tu salud? ¿Ayuda en algo tomar el desayuno? ¿Cómo así?
- ¿Crees que lo que recibes es nutritivo? ¿Qué te brindan para tu organismo?
- ¿Sientes que tienes más energía durante las clases que antes que recibieras los alimentos de *Qali Warma*? ¿Comprendes mejor las clases?

INOCUIDAD

- ¿Sabes cómo preparan los alimentos? ¿Usan uniformes, gorros, guantes entre otros? ¿Qué te parece?
- ¿Alguna vez encontraste alguna piedra, pelos, o algo parecido en los alimentos que te sirven? ¿En qué alimentos?
- ¿Qué me puedes decir de los recipientes donde te sirven?
- ¿Sientes temor de que los alimentos te harán daño? ¿Alguna vez te hizo daño?
- ¿En tu casa te dicen que no consumas los alimentos que te brindan en el colegio? ¿O que si los consumas? ¿Por qué?

¿Qué les pedirías a los responsables del programa Qali Warma?

¿Qué crees que debería seguir igual? ¿Qué debería cambiar?

Anexo 2

GUÍA DE PREGUNTAS

Entrevista a profundidad/grupal a los padres de familia, docentes y autoridades del colegio

¿Qué me puede decir del programa *Qali Warma*? ¿Qué le parece?

PREPARACIONES

- ¿Alguna vez probó los alimentos que brinda *Qali Warma* a su hijo (alumno)? ¿Qué le pareció?
- ¿Alguna vez tu hijo (alumno) se quejó del sabor de los alimentos brindados? ¿Qué fue lo que no le gusto?
- ¿Sabe si su hijo (o alumno) terminan toda la comida que le brindan? ¿Le parece que es suficiente, poco o mucho?

LOGISTICA

- ¿Conoce el modo como le sirven los alimentos a su hijo (alumno(s))? ¿Qué le parece?
- ¿Sabe si su hijo (alumno(s)) recibe(n) el desayuno y almuerzo todos los días que asiste a clases? ¿Y a qué hora se lo brindan? ¿Todos los días es a la misma hora?
- ¿Conoce donde le sirven sus alimentos? ¿Cuentan con un comedor?

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- ¿Considera nutritivo los alimentos que le brindan a su hijo (o alumno)? ¿Sabe si es bueno para su salud?
- ¿Cree que le ayude en algo que le den el desayuno y el almuerzo? ¿Cómo así?
- ¿Ha notado una mejoría en su desempeño escolar desde que se le brinda los alimentos?
- ¿Considera importante que se brinde los alimentos en el colegio? ¿Por qué? ¿Qué propone?

INOCUIDAD

- ¿Recuerda si alguna vez su hijo (alumno) encontró algún objeto extraño en sus alimentos? ¿Cuál fue?
- ¿Alguna vez le hicieron daño los alimentos que recibió? ¿Qué fue lo que le sucedió?
- ¿Confía en que los alimentos que le dan no le harán daño?
- ¿Le recomienda a su hijo (alumno) que no consuma los alimentos que le brinda el programa?

¿Qué les pedirías a los responsables del programa *Qali Warma*?

¿Qué cree que debería seguir igual? ¿Qué debería cambiar?

Anexo 3

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Pensamientos del Servicio Alimentario del programa *Qali Warma*. Distrito Huancasancos – Ayacucho. 2015

Investigadora: Mayra Meza Hernández

Mayra Milagros Meza Hernández alumna de la Escuela Académico Profesional de Nutrición de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos realiza un estudio sobre sus pensamientos del servicio del programa Qali Warma percibidos por los involucrados (escolares, padres de familia y docentes de la institución educativa) esto nos permitir identificar los principales aspectos que considere buenos o no del programa Qali Warma.

Si usted acepta participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 30 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará para después poderlo trabajar.

La participación en este estudio es importante porque lo que usted nos cuente nos servirá para proponer mejoras del servicio alimentario que brinda Qali Warma

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas serán anónimas, es decir ninguna otra persona excepto mi persona conocerá la información que nos cuente.

Si tiene alguna duda sobre este estudio, puede hacer preguntas cuando usted lo crea conveniente. Igualmente, puede retirarse del estudio en cualquier momento. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parece incómoda, tiene usted el derecho de decirlo.

De tener alguna pregunta sobre su participación en este estudio, puede contactar a Mayra Meza Hernández al teléfono 995552903.

Desde ya le agradecemos su participación.

Habiendo sido informado(a) del objetivo del estudio y la confidencialidad de la información obtenida. Entiendo que mi participación es gratuita. He sido informado también de cómo se llevara a cabo el estudio y cuánto tiempo me tomar mi participación. Estoy enterado que puedo decir si alguna pregunta me incomoda como de retirarme en el momento que considere necesario sin que signifique algún inconveniente para mí.

Por lo anterior doy mi consentimiento para mi participación en el estudio.

Nombre del participante: _____

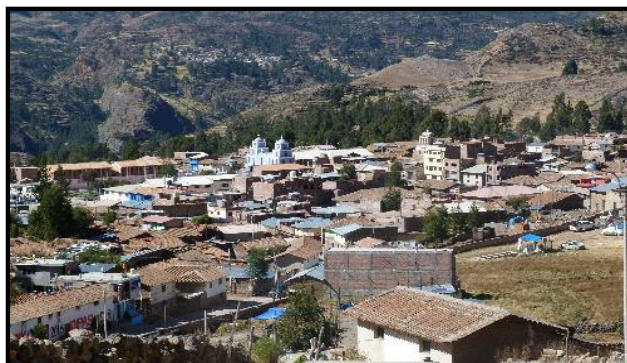
Firma: _____

Fecha: _____

Dirección: _____

Anexo 4

REGISTRO FOTOGRAFICO



Fotografía 1. Distrito de Huancasancos – Ayacucho



Fotografía 2. Escuela Nuestra Señora de Fátima



Fotografía 3. Área de preparación y repartición del desayuno



Imagen 7, 8. Entrevista grupal a escolares



Imagen 9, 10. Entrevista a profundidad a escolares



Imagen 11. Entrevista a profundidad a docente



Imagen 12. Entrevista a profundidad a directora



Imagen 13. Entrevista a profundidad a madre de familia